

Rezept

Erdbeer-Waldmeister-Cupcakes

Ein Rezept von Erdbeer-Waldmeister-Cupcakes, am 26.04.2024

Zutaten

FÜR DEN TEIG:

300 g Erdbeeren	180 g Mehl
½ Pck. Backpulver (8 g)	Salz
150 g weiche Butter	150 g Zucker
abgeriebene Schale und 5 EL Saft von 1 Bio-Zitrone	3 Eier

FÜR DAS TOPPING:

120 g weiche Butter	100 g Puderzucker
6 EL Waldmeistersirup	2 TL Zitronensaft
200 g Doppelrahmfrischkäse	200 g Magerquark
Waldmeisterblättchen zum Verzieren (nach Belieben)	

AUSSERDEM:

12 Papierförmchen

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 12 Stück | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 375 kcal

Zubereitung

- Den Backofen auf 175° vorheizen. Je ein Papierförmchen in die Vertiefungen des Muffinblechs setzen. Für den Teig Erdbeeren waschen und abtropfen lassen. 6 Beeren beiseitelegen. Die restlichen Beeren (ca. 200 g) putzen und klein würfeln.
- Mehl, Backpulver und 1 Prise Salz mischen. Butter und Zucker mit den Quirlen des Handrührgeräts in ca. 5 Min. cremig aufschlagen. Zitronenschale unterrühren. Eier einzeln unterrühren.
- Die Mehlmischung im Wechsel mit dem Zitronensaft in zwei Portionen dazugeben und auf niedriger Stufe kurz unterrühren. Erdbeerwürfel unterheben. Teig in die Papierförmchen füllen. Im Ofen (Mitte) 20 - 25 Min. backen. Cupcakes herausnehmen, kurz abkühlen lassen, aus dem Blech lösen und auf einem Kuchen-gitter auskühlen lassen.
- Inzwischen für das Topping die Butter und den Puderzucker mit den Quirlen des Handrührgeräts in ca. 5 Min. hell-luftig rühren. Sirup und Zitronensaft untermischen. Frischkäse und Quark dazugeben und kurz unterrühren. Das Topping in einen Spritzbeutel mit großer Lochtülle (14 mm Ø) füllen und kühl stellen.

5. Das Topping als Tuffs auf die Cupcakes spritzen. Übrige Erdbeeren halbieren. Cupcakes mit je ½ Erdbeere und nach Belieben Waldmeisterblättchen verzieren.